

Auberginen-Pizza mit Lammragout und Linsencreme

Zutaten für den Boden (für 6 Personen):

- 2 große Auberginen
- 1 EL Salz
- 3 EL Olivenöl

Auberginen putzen, waschen und der Länge nach in etwa 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Salz gleichmäßig und beidseitig auf die Auberginenscheiben streuen. Die Scheiben etwa 30 Minuten auf Küchenpapier ziehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Anschließend das Salz leicht abreiben, die Auberginen auf beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen und auf das Backpapier legen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen. Die Auberginen sollten weder zu weich noch zu fest sein.

Zutaten für das Lammragout:

- 500 Lammhack
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 75 ml Rotwein
- 150 ml Lammfond
- 400 g (aus der Dose) gehackte Tomaten
- 1 getrocknetes Lorbeerblatt
- 1 TL Baharat
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 10 Minuten braten, bis es gleichmäßig gebräunt ist. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch zum Hack geben und 5 Minuten anbraten. Das Tomatenmark einrühren und mit Rotwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, damit der Alkohol verdampft. Lammfond, Tomaten und Gewürze dazugeben und unterrühren. Mit Salz würzen und 30 Minuten köcheln lassen, bis das Ragout eingedickt ist und kräftig würzig schmeckt.

Zutaten für die Linsencreme:

- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 Softaprikosen
- 2 große getrocknete Datteln
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Rote Linsen
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tahin
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Ras el Hanout

Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Aprikosen und Datteln ebenfalls fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Aprikosen, Datteln und Linsen dazugeben. Brühe dazugießen und alles zugedeckt 15 Minuten garen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen ist und die Linsen weich sind.

Leicht abkühlen lassen. Tahin, Salz, Zitronensaft und -abrieb sowie Ras el Hanout hinzufügen und in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer cremig pürieren. Nochmals abschmecken.

Weitere Zutaten:

- 100 g Brunnenkresse
- 12 kleine bunte Tomaten
- 6 Softaprikosen
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 1 TL Sumach
- 2 EL Schwarzkümmel

Brunnenkresse waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und vierteln. Aprikosen in Streifen schneiden. Die Linsencreme auf die Auberginenscheiben streichen. Das Lammragout gleichmäßig darauf verteilen. Tomaten, Pinienkerne, Aprikosen und Brunnenkresse auf der Pizza anrichten. Sumach und Schwarzkümmelsamen darüberstreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.08.2022

Koch/Köchin: Lisa Angermann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen